Gulf Cooperation Council

☛ EDICT OF GOVERNMENT ☚

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO BABY (2009) (Arabic): COMPLEMENTARY FOODS BASED ON MILK FOR INFANTS AND CHILDREN: FOLLOW UP FORMULA



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2009

الأغذية الحليبية التكميلية للرضع والأطفال
COMPLEMENTARY FOODS BASED ON MILK FOR INFANTS AND CHILDREN "FOLLOW UP FORMULA"

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عـضويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقـد تـم إعـداد المـشروع بعـد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

الأغذية الحليبية التكميلية للرضع والأطفال

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بالأغذية الحليبية التكميلية للرضع والاطفال المصنعة أساسا من الحليب في صورة سائلة أو مجففة . ولا تشمل الأغذية الحليبية للرضع منذ الولادة والتي تغطيها المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالاغذية الحليبية للاطفال الرضع .

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ ...GSO " العاب الصفيح المستديرة محكمة القفل آليا المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية " .

٣/٢ GSO180 " طرق أخذ العينات فى أغذية الأطفال النباتية " .

٤/٢ GSO181 " طرق الاختبار الكيميائية للأغذية النباتية للأطفال " .

٥/٢ GSO21" الشروط الصحية فى مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٦/٢ ...GSO " طرق تقدير المعادن في الأغذية النباتية للأطفال " .

٧/٢ GSO22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة فى المواد الغذائية " .

٨/٢ GSO223 " اشتراطات بدائل حليب الأم " .

٩/٢ ..GSO "طرق تقدير الفيتامينات فى الأغذية النباتية للأطفال " .

١٠/٢ GSO150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .

١١/٢ GSO287 " ميكروبيولوجي - ارشادات عامة لطرق الكشف عن السالمونيلا " .

١٢/٢ GSO590 " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية - الجزء الثالث - اختبار التعقيم التجاري " .

٢/١٣ GSO382 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات فى المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول " .

٢/١٤ GSO383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات فى المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " .

٢/١٥ ..GSO " تقدير بقايا مبيدات الأفات فى المنتجات الغذائية " .

٢/١٦ المواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٩٤/٧٥٥ " ميكروبيولوجي – ارشادات عامة لعد بكتريا الكوليفورم - طريقة العدد الأكثر احتمالا " .

٢/١٧ GSO409 " ميكروبيولوجي – ارشادات عامة لعد الأحياء الدقيقة - طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة°30 س " .

٢/١٨ GSO841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف - الأفلاتوكسينات " .

٢/١٩ GSO793 " طرق اختبار الأغذية الحليبية للاطفال الرضع - تقدير محتوى حمض البانتوثنيك " .

٢/٢٠ ...GSO " طرق تقدير السموم الفطرية في المنتجات الغذائية والأعلاف - الافلاتوكسينات " .

٢/٢١ GSO998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول - التحليل الطيفي لأشعة جاما : أ- سيزيوم ١٣٤ ، سيزيوم ١٣٧ " .

٢/٢٢ GSO988 " حدود المستويات الأشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول " .

٢/٢٣ ...GSO " طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى فيتامين أي " .

٢/٢٤ ..GSO " طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى حمض الفوليك " .

٢٥/٢ ..GSO" طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى البيوتين " .

٢٦/٢ ..GSO " طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير فيتامين ك " .

٢٧/٢ ..GSO" طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى البوتاسيوم والفوسفور والمنجنيز " .

٢٨/٢ ..GSO والخاصة بطرق الكشف عن الهرمونات والمضادات الحيوية في المنتجات الغذائية .

٣- التعاريف

أغذية حليبية تكميلية للرضع والأطفال : أغذية مكملة لحليب الأم محضرة أساسا من الحليب ومخصصة للاستعمال أثناء مرحلة الفطام للرضع من عمر ستة أشهر وما فوق وكذلك للأطفال .

١/٣ رضيع : شخص لا يزيد عمره على ١٢ شهرا .

٢/٣ طفـل : شخص يتراوح عمره من ١٢ شهر وثلاث سنوات (٣٦ شهر) .

٤- المتطلبات

يجب أن تتوافر في الأغذية الحليبية التكميلية للرضع والأطفال ما يلي :

١/٤ أن تكون خالية تماما من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .

٢/٤ أن تكون المواد الخام المستخدمة في تصنيعها ذات درجة جودة عالية ومناسبة للهضم عند الرضع والأطفال ومطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .

٣/٤ أن تصنع وتعبأ طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بـ ـند (٢/٢) .

٤/٤ أن يكون لونها ابيضا أو أبيضا مائلا الى الاخضرار او كريميا .

٥/٤ أن يكون قوامها متجانسا وخالية من التكتلات .

٦/٤ أن تكون خالية تماما من المواد الحافظة والمواد الملونة والمحليات الاصطناعية .

٧/٤ أن تكون ذات نكهة طبيعية وخالية من التزنخ والنكهات الغريبة .

٨/٤ أن تكون خالية من بقايا الهرمونات والمضادات الحيويه والشوائب والأجسام الغريبة .

٩/٤ ألا يقل محتواها من الطاقة عن ٢٥٠ كيلو جول ولا تزيد على ٣٥٥ كيلو جول لكل ١٠٠ مل من المنتج الجاهز للاستهلاك .

١٠/٤ ألا تزيد نسبة الرطوبة للأنواع المجففة على ٤,٥٪ .

١١/٤ ألا يقل محتواها من البروتين عن ٠,٧ غم / ١٠٠ كيلو جول ولا تزيد على ١,٣ غم/١٠٠ كيلو جول وألا تقل جودته عن ٨٥٪ من جودة الكازين .

١٢/٤ ألا يقل محتواها من الدهن عن ٠,٧ غم / ١٠٠ كيلو جول ولا يزيد على ١,٣غم/ ١٠٠ كيلو جول وألا يقل محتواها من حمض اللينوليك في شكل جلسريدات عن ٧١,٧ مع / ١٠٠ كيلو جول .

١٣/٤ يسمح بإضافة الأحماض الأمينية اليسارية الأساسية لتحسين جودة البروتين وبكميات مناسبة لهذا الغرض .

١٤/٤ يسمح بإضافة الكربوهيدرات المغذية المناسبة للرضع الكبار والأطفال بكميات تعطي الطاقة المناسبة طبقا للبند ٩/٤ .

١٥/٤ ألا يقل محتواها من الفيتامينات لكل ١٠٠ كيلو جول عما يلي :

- فيتامين أ (كاروتين)	٦٠ الى ١٨٠ وحده دولية
- فيتامين ب١ (ثيامين)	١٠ ميكروغرام
- فيتامين ب٢ (ريبوفلافين)	١٤ ميكروغرام
- فيتامين ب٦ (بيرودكسين)	١١ ميكروغرام
- فيتامين ب١٢ (كوبالمين)	٠,٠٤ ميكروغرام
- فيتامين ج (حمض الاسكوربيك)	١,٩ مغم
- فيتامين اى (مركبات الفا توكوفيرول)	٠,١٥ وحدة دولية

- نياسين (نيكوتين أمايد)	٦٠ ميكروغرام
- حمض بانتوثينيك	٧٠ ميكروغرام
- بيوتين	٠,٤ ميكروغرام
- حمض الفوليك	١ ميكروغرام
- فيتامين ك١	١ ميكروغرام
- فيتامين د (كالسيفرول)	١٠-٣٠ وحدة دولية أو ٠,٢٥-٠,٧٥ ميكروغرام

ملوحظة : واحد كيلو جول يعادل ٠,٢٣٩ سعر كبير (كيلو كالورى)

١٦/٤ أن يكون محتواها من العناصر المعدنية لكل ١٠٠ كيلو جول كما هو مبين أدناه :

- صوديوم	حد أدنى (٥) حد أقصى (٢١) مع
- بوتاسيوم (حد أدنى)	٢٠ مع
- كلوريد (حد أدنى)	١٤ مع
- حديد (حد أدنى)	حد أدنى (٠,٢٥) حد أقصى (٠ر٥٠) مع
- مغنسيوم (حد أدنى)	١,٤ مع
- يود (حد أدنى)	١,٢ ميكروغرام
- كالسيوم (حد أدنى)	٢٢ مغ
- فوسفور (حد أدنى)	١٤ مغ
- زنك (حد أدنى)	٠,١٢ مغ

١٧/٤ ألا تقل نسبة الكالسيوم الى الفوسفور بها عن ١ ولا تزيد على ٢ .

١٨/٤ ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة في المنتج الجاهز للاستهلاك على ما يلي (جزء في المليون) :

زئبق ٠,٠٢

رصاص ٠,٠٢

كادميوم ٠,٠٥

قصدير ٥٠

١٩/٤ أن تكون الحدود القصوى لبقايا المبيدات بها كما هو وارد بالمواصفتين القياسيتين الخليجية (البندين ١٣/٢ ، ١٤/٢) .

٢/٤ ألا تزيد مستويات الاشعاع بها على الحدود الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية (بند ٢٦/٢) .

٢١/٤ ألا تزيد مستوى الأفلاتوكسينات بها على الحدود الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٨/٢) .

٢٢/٤ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عما يلي :

١/٢٢/٤ المنتجات المجففة

الميكروبات	**الحدود للمل أو للغرام**			
	ن	س	**م**	**أم**
العدد الكلي للبكتريا	٥	١	١٠ ٤	١٠ ٥
الكوليفورم	٥	١	١٠	٢٠ ٢
السالمونيلا	٦٠	صفر	صفر	---

حيث أن

ن : عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها .

م : مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه في المنتج .

س : أقصى عدد من وحدات العينة يسمح بأن يكون فيه الحد الميكروبي أكبر من "م" وأقل من قيمة "أم" .

أم : أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يصل اليها أو يزيد عنها في وحدة من "ن" .

٤/٢٢/٢ المنتجات السائلة

يجب أن تجتاز اختبار التعقيم التجاري .

٤/٢٣ الإضافات الغذائية

يسمح بإضافة المواد التالية بالحدود القصوى الموضحة قرين كل منها على أساس ١٠٠ مل من المنتج الجاهز للاستهلاك :

٤/٢٣/١ مغلظات القوام

- صمغ الجوار ٠,١ غم
- صمغ الخروب (اللوكست) ٠,١ غم
- كاراجينات ٠,٠٣ غم
- بكتين ١ غم

٤/٢٣/٢ المستحلبات

- ليسثين ٠,٥ جم
- جلسريدات آحادية وثنائية ٠,٤ غم كحد أقصى

٤/٢٣/٣ مواد ضابطه للرقم الهيدروجيني

- كربونات الصوديوم الهيدروجينية - كربونات البوتاسيوم الهيدروجينية - كربونات الصوديوم - كربونات البوتاسيوم - هيدروكسيد الصوديوم - هيدروكسيد البوتاسيوم - هيدروكسيد الكالسيوم - سترات الصوديوم - سترات البوتاسيوم	طبقا لظروف التصنيع الجيد وفي حدود محتوى الصوديوم الوارد في البند ١٦/٤ .
- حمض اللاكتيك اليساري - مزارع منتجة لحمض اللاكتيك - حمض الستريك	طبقا لظروف التصنيع الجيد

٤/٢٣/٤ مضادات الأكسدة

- مركز من خليط التوكوفيرولات - توكوفيرول	٣ مغ
- بالميتات الاسكوربيل اليسارية - حمض الاسكوربيك اليساري وأملاحه من الصوديوم والكالسيوم	٥ مغ منفردة أو مجتمة معبرا عنها كحمض اسكوربيك (بند ١٦/٤)

٥/٢٣/٤ منكهات

- مستخلصات الفاكهة الطبيعية - مستخلص الفانيليا	طبقا لظروف التصنيع الجيد
- فانيلين ايثيل	٥ مغ
- فانيلين	٥ مغ

٢٤/٤ ألا يعامل المنتج ومكوناته بأية اشعاعات مؤينة .

٥- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٣/٢) .

١/٦ - تجرى الاختبارات الكيميائيه طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٤/٢) .

- يتم الكشف عن المواد الملونة الاصطناعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٧/٢) .

- يجرى تقدير المعادن طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٦/٢) والمواصفة القياسية السعودية التي تعتمدها الهيئة (بند ٢٧/٢) .

- يتـ ـم تقدير بقايا المبيدات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة (بند ١٥/٢) .

- يتم الكشف عن الهرمونات والمضادات الحيوية طبقا للمواصفات التي تعتمدها الهيئة (بند ٢٨/٢) .

- يجرى تقدير الفيتامينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٩/٢) والمواصفات القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيـئة (البنود ٢٣/٢ ، ١٩/٢ ، ٢٤/٢ ، ٢٥/٢ ، ٢٦/٢) .

- يجرى الكشف عن حدود المستويات الاشعاعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٢٢/٢) .

- تجرى الاختبارات الميكروبيولوجيه طبقا للمواصفات القياسية الخليجية (البنود ١١/٢ ، ١٢/٢ ، ١٦/٢ ، ١٧/٢) .

٢/٦ الاختبارات

تجرى على العينة المأخوذة طبقا للبند رقم (٥) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

٧- التعبئة والنقل والتخزين

يراعى عند تعبئة ونقل وتخزين الأغذية الحليبية التكميلية للرضع والأطفال ما يلي :

١/٧ أن تعبأ في عبوات صحية محكمة القفل ويسمح باستعمال غاز النتروجين أو ثاني أكسيد الكربون كوسط للتعبئة .

٢/٧ أن تكون العبوات سهلة القفل والاستعمال والتفريغ وغير منفذة للرطوبة أو الغازات ومقارنة للتآكل والصدأ .

٣/٧ ألا تقل درجة الملء للأنواع الجاهزة للاستعمال عما يلي :

١/٣/٧ ٨٠٪ من السعة المائية للعبوة (حجم/حجم) للعبوات التي يقل وزنها عن ١٥٠ جم .

٢/٣/٧ ٨٥٪ من السعة المائية للعبوة (حجم/حجم) للعبوات التي يتراوح وزنها بين ١٥٠ جم و٢٥٠ جم .

٣/٣/٧ ٩٠٪ من السعة المائية للعبوة (حجم/حجم) للعبوات التي يزيد وزنها على ٢٥٠ جم .

٤/٧ في حالة استخدام علب الصفيح يجب أن تكون مطلية من الداخل بمادة طلاء مناسبة ومطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند ٢/٢ .

٥/٧ أن ينقل المنتج بوسائل نقل مناسبة بحيث تحفظ المنتج من التالف والتلوث لا تزيد درجة حرارتها على°25 س .

٦/٧ أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيدا عن مصادر الحرارة والتلوث لا تزيد درجة حرارتها على°25 .

٨- البيانات الايضاحية

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية (بند ١/٢) والمواصفة القياسية الخليجية (بند ٨/٢) والمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٠/٢) يجب كتابة البيانات التالية على العبوة .

١/٨ اسم المنتج (غذاء حليبي تكميلي للرضع الأطفال) (غذاء المتابعة) .

٢/٨ أن يذكر في حالة الأغذية السائلة المركزة عبارة (مركز يخفف قبل الاستعمال) .

٣/٨ كمية الطاقة (القيمة السعرية) معبرا عنها بالكيلوجول و/أو بالكيلو كالورى في كل ١٠٠ غرام من المنتج كما هو مباع وبحالته المقترحة عند الاستخدام .

٤/٨ عدد غرامات البروتين والكربوهيدارت والدهن لكل ١٠٠ غرام من المنتج كما هو مباع وبحالته المقترحة عند الاستخدام . ويسمح بالتعبير عنها لكل ١٠٠ كيلو جول أو لكل ١٠٠ كيلو كالورى .

٥/٨ المحتوى الكلى للفيتامينات والعناصر المعدنية والمواد الاختيارية الأخرى في كل ١٠٠ غرام من المنتج كما هو مباع وبحالته المقترحة عند الاستخدام ويسمح بالتعبير لكل ١٠٠ كيلو جول او لكل ١٠٠ كيلو جالورى .

٦/٨ الإرشادات الخاصة بالتحضير والاستخدام والتخزين وطريقة الحفظ بعد فتح العبوة وتحذير من الأخطار الصحية الناتجة من سوء التحضير .

٧/٨ العبارات التالية :

١/٧/٨ يفضل حليب الأم على الأغذية الحليبية الأخرى خلال الشهور الستة الأولى من عمر الطفل الرضيع.

٢/٧/٨ ألا يعطى المنتج قبل عمر ٦ أشهر .

٣/٧/٨ يجب غلي الماء عند استرجاع المنتج .

٤/٧/٨ يعطي للرضع والأطفال مع أغذية أخرى .

المراجع

المواصفة القياسية السعودية رقم ٢٠٠١/١٩٠٤ " الأغذية الحليبية التكميلية للرضع والأطفال "

المصطلحات الفنية

COMPLEMENTARY FOOD (Follow-Up Formula) ... غذاء تكميلي (غذاء المتابعة)

Reconstitution ....استرجاع

Ionizig radiations .... اشعاعات مؤينة

Ascorbylpalmitate .... بالميتات الاسكوربيل

Tocopherols ....توكوفيرول

Kilocalorie ....سعر كبير

Infant .... رضيع

Child .... طفل